



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

TERLANER RISERVA CLASSICO

Terlaner Riserva Classico Alto Adige Terlano
Classico d.o.c.

Vitigni: 70% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc,
7% Riesling, 3% Pinot Bianco.

Zona: all'interno della zona Classica del comune di
Terlano a 265 metri s.l.m.

Vigneto: Guyot, 7500 ceppi/ha, da 10 fino ai 27
anni di età.

Vendemmia: manuale da inizio a metà settembre,
pressatura a grappolo intero e successiva
sedimentazione statica a freddo per 24 ore.

Fermentazione: 100% in barrique con lieviti
selezionati e pied de cuve ottenuto dai lieviti della
vigna.

Affinamento: 100% in barrique per 11 mesi con
frequenti batonnage e successivi 12 mesi di
affinamento in acciaio.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

TERLANER RISERVA CLASSICO

Terlaner Riserva Klassisch Südtirol Terlan DOC

Rebsorten: 70 % Chardonnay, 20 % Sauvignon Blanc, 7 % Riesling, 3 % Pinot Blanc.

Anbaugebiet: Innerhalb der Terlaner Klassik-Zone auf 265 m ü. d. M.

Weinbau: Guyot-Erziehung, 7.500 Rebstöcke/ha, 10 bis 27 Jahre alt.

Lese: Handlese von Anfang bis Mitte September, Ganztraubenpressung mit anschließender 24-stündiger Kaltklärung.

Gärung: 100 % im Barrique mit ausgewählten Hefen und einem aus den Weinberghefen gewonnenen Vorteig.

Ausbau: 11 Monate im Barrique mit regelmäßigem Aufrühren (Bâtonnage), anschließend 12 Monate im Edelstahltank.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

TERLANER RISERVA CLASSICO

Terlaner Riserva Classico Alto Adige Terlano
Classico DOC.

Grape varieties: 70% Chardonnay, 20%
Sauvignon Blanc, 7% Riesling, 3% Pinot Bianco.

Area: within the Classic area of the municipality of
Terlano at 265 m above sea level.

Vineyard: Guyot, 7,500 vines/ha, 10 to 27 years
old.

Harvest: by hand from early to mid-September,
whole-cluster pressing followed by cold static
settling for 24 hours.

Fermentation: 100% in barrique with selected
yeasts and pied de cuve obtained from the
vineyard yeasts.

Aging: 100% in barrique for 11 months with
frequent batonnage, followed by 12 months of
aging in stainless steel.